

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)¹⁾

Nr HŻ.9020.40.11.8.2022.MW

Lublin, dnia 16.02.2022r.
(miejsowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanym w placówce oświatowej półkolonii zimowych.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego²⁾ Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Adele Markiewicz – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.68.2022;

Monikę Wójtowicz – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2022.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 ze zm.)¹⁾²⁾ oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

I. Zakład

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 34 im. Kornela Makuszyńskiego,
ul. Kosmowskiej 3, 20-815 Lublin**

Podlega: Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Sławomira Kryńska – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 712-19-36-885

TEL. 81 741-89-06

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Ewa Lipska – Wicedyrektor Szkoły

Pani Katarzyna Boguń – Intendent

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli**1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości”.**

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanym w placówce oświatowej półkolonii zimowych.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 34 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, owoców, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących.

Podczas kontroli ustalono, iż na terenie placówki zorganizowane są półkolonie zimowe trwające podczas dwóch tygodni ferii tj. od 14.02.2022r. do 18.02.2022r. oraz od 21.02.2022r. do 25.02.2022r. Półkolonie trwają przez dwa tygodnie. Z żywienia korzysta 30 dzieci w wieku od 7 do 10 lat.

Dzieci przebywają w placówce w godzinach 8:00 do 16:00. Półkolonie zimowe organizowane są przez Szkołę Podstawową Nr 34 w Lublinie ul. Kosmowskiej 3. Dzieciom zapewniono wyżywienie w postaci dwudaniowego obiadu (zupa, II danie, napój) oraz podwieczorku. Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki spożywane są na stołówce szkolnej. Posiłki są serwowane w godzinach: obiad 12:00 (jedna grupa) oraz 12:30 (druga grupa), podwieczorek wydawany jest razem z obiadem.

Dzieci uczęszczające na półkolonie podzielone są na dwie grupy zajęciowe. Każda z grup spożywa posiłki w oddzielnych godzinach.

Przygotowywane posiłki wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu, nie są przechowywane. Gotowe posiłki rozdzielane w pomieszczeniu kuchni i wydawane okienkiem wydawczym do pomieszczenia stołówki szkolnej. Zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko zwrotu brudnych naczyń.

W pomieszczeniu kuchni wydzielono stanowisko do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Stanowisko oddzielone od strefy wydawczej szafą przelotową przeznaczoną na przechowywanie naczyń czystych.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk Trisept Max z terminem ważności do 17.07.2022r. oraz ręczniki papierowe do osuszania dłoni.

Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w zamykanych szafach, z zachowaniem segregacji. W dniu kontroli nie była prowadzona produkcja posiłków. Czynności zostały zakończone po wydaniu posiłku obiadowego tj. około godziny 13:00.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością - na wyposażeniu kuchni dostępny preparat myjąco – dezynfekcyjny preparat do dezynfekcji Divodes FG (Diversey) z terminem ważności do 06.05.2022r.

Podczas kontroli stwierdzono, że pomieszczenia bloku żywienia, wyposażenie i sprzęt wykorzystywany do produkcji posiłków utrzymany jest w bieżącej czystości.

W zakładzie od 2015 roku prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące zapewnienia układu funkcjonalnego pomieszczeń bloku żywienia oraz właściwej przestrzeni roboczej zapewniającej bezpieczeństwo zdrowotne prowadzonych procesów oraz zapewnienia podłogi pomieszczeń w dobrym stanie sanitarno-technicznym o powierzchni łatwej do utrzymania w czystości, mycia i dezynfekcji. Decyzja nakazowa znak HŻ-P-6323/20/2015.

Odpady komunalne usuwane do zamykanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku w wyznaczonym miejscu. Odpady odbierane w ramach zawartej umowy z firmą PRE ZERO Recycling Wschód Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin.

Odpady pokonsumpcyjne gromadzone do zamykanej beczki ustawionej w wyznaczonym miejscu, a następnie odbierane przez Utylimed sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Okazano do wglądu kartę przekazania odpadów nr 02/01/2022B z dnia 20.01.2022r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Nie stwierdzono w zakładzie żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej. Wszystkie środki spożywcze przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów.

Wydzielono strefy obróbki poszczególnych surowców. Jaja przechowywane w magazynie żywnościowym. W bloku żywienia przeprowadzana jest dezynfekcja jaj poprzez naświetlanie promieniami UV.

W zakładzie zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu bieżące faktury:

- Faktura VAT Nr FV/MG/02961/2022 z dnia 14.02.2022r. wystawiona przez Almax – Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna, 21-002 Jastków - środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie i nietrwałe mikrobiologicznie, nabiał;
- Faktura Nr 15/02/2022 z dnia 14.02.2022r. wystawiona przez Firma Ogrodnicza FRUTPOL Elżbieta Gospodarek ul. Dębina 20, 21-003 Jakubowice Konińskie – owoce, warzywa, jaja;
- Faktura Nr 464/MAG/2022 z dnia 11.02.2022r. wystawiona przez PPHU WELMAN ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik – mrożonki (warzywa, owoce, ryby);
- dowód dostawy Nr 2149/02/2022 z dnia 15.02.2022r. wystawiony przez PPHU EMTO Emilia Filipiak Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów – pieczywo.

W okresie trwania zimowiska przy kontakcie z żywnością pracuje 5 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością.

Kontrola szkodników prowadzona we własnym zakresie. W dniu kontroli obecności szkodników i śladów ich bytowania nie stwierdzono.

Podczas kontroli okazano do wglądu prowadzone bieżące zapisy wynikające z zakładowej dokumentacji HACCP.

Podczas trwania półkolonii zimowych jadłospisy układane są na okres tygodnia. Okazano do wglądu jadłospis realizowany w dniach 14.02.2022r. – 18.02.2022r. (poniedziałek - piątek). Okazany jadłospis oceniono pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Na obiad serwowane są:

14.02.2022r. – zupa szparagowa z pieczywem, spaghetti, kompot;

15.02.2022r. – zupa krupnik jęczmienny z pieczywem, kotlety mielone z ziemniakami, buraczki, kompot;

16.02.2022r. – zupa z zielonego groszku, pieczywo, łazanki z kiszoną kapustą, kompot;

17.02.2022r. – zupa zarzutka, pieczywo, pierogi ruskie, kompot;

18.02.2022r. – barszcz czerwony z jajkiem, pieczywo, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot.

Na podwieczorki serwowane są:

14.02.2022r. - mandarynki;

15.02.2022r. – sok jabłkowy, ciastka zbożowe;

16.02.2022r. – banan;

17.02.2022r. – serek homogenizowany;

18.02.2022r. – pomarańcza.

Na tablicy ogłoszeń przy wejściu na stołówkę umieszczono tygodniowy jadłospis z pełnym wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji. Jadłospis umieszczony jest również na stronie internetowej szkoły.

Do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła. W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy. Potrawy przyrządzane są poprzez wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego.

Okazany jadłospis jest zgodny z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)}: nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: okazano książkę kontroli, dokonano wpisu.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

Pan (i) wnosi/nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 13⁴⁰ do godz. 15¹⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

(podać nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

WICEDYREKTOR
E Lipska
mgr Ewa Lipska
Katarzyna Bogun
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent **Młodszy asystent**
Adela Markiewicz *Mienika Wójtowicz*
mgr Adela Markiewicz **mgr inż. Mienika Wójtowicz**
.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **16.02.2022r.**

otrzymałem (-am) w dniu **16.02.2022r.**

WICEDYREKTOR
E Lipska
mgr Ewa Lipska

**Szkoła Podstawowa im. ...
im. Kornela Makuszyńskiego,
20-815 Lublin, ul. I. Kosmowskiej 2
tel./fax 81 741 89 06**

.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/nie zatwierdzono^{*)} wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
*(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej /
kierownika technicznego/ zastępcy)*

^{*)} zaznaczyć właściwe

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców